



**Molinos  
Modernos**

ESPECIAL DÍA DEL

**PADRE**



**HARI  
NOTI  
CIAS**



**MAYO 2021 No. 206**

MOLINOS MODERNOS, S.A.  
33 Calle 25-30, zona 12  
Guatemala  
PBX: 2277-1600

MOLINO EXCELSIOR, S.A.  
12 Avenida 1-82, zona 3  
Quetzaltenango  
PBX: 7743-9800

Inscríbese en cursos y capacitaciones al teléfono: 2277-1616  
[servicioalclienteharinas@somoscmi.com](mailto:servicioalclienteharinas@somoscmi.com)



MOLINOS MODERNOS



# EMPANADA DE ESPINACA



**Rendimiento:**  
24 Piezas de 3 onzas  
cada una

| Ingredientes para la Masa                                 |      |        |       |
|---|------|--------|-------|
|   | %    | Libras | Onzas |
| Harina Dura Virgen de Covadonga, El Sol Dura o Gold Medal | 100  | 2      | 8.00  |
| Sal   | 2    |        | 0.80  |
| Azúcar  | 6    |        | 2.40  |
| Margarina Industrial                                      | 17.5 |        | 7.00  |
| Levadura Fresca   | 3    |        | 1.20  |
| Agua  | 51   | 1      | 4.40  |
| Ingredientes para el Relleno (manjar)                     |      |        |       |
|   | %    | Libras | Onzas |
| Leche Líquida   |      |        | 17.50 |
| Leche Evaporada   |      |        | 5.50  |
| Almidón de Maíz   |      |        | 4.00  |
| Queso Cheddar   |      |        | 5.00  |
| Complemento para Relleno                                  |      |        |       |
|   | %    | Libras | Onzas |
| Espinaca Fresca   |      |        | 12.00 |
| Queso Crema   |      |        | 5.00  |
| Crema Pura  |      |        | 5.00  |
| Condimentos (Pimienta, Sal, Especies etc.)                |      |        | A/G   |

## Relleno

- 1 Pesar todos los ingredientes.
- 2 En un sartén saltear la espinaca fresca con cebolla y condimentos a su elección.
- 3 En una olla colocar la leche líquida y ponerla al fuego, llevarla hasta ebullición.
- 4 Disolver el almidón de maíz con la leche evaporada.
- 5 Agregar el almidón de maíz juntamente con la leche evaporada cuando la leche líquida esté hirviendo.
- 6 Disolver bien con la ayuda de un fuede de mano hasta formar un manjar. Dejar hervir el manjar durante 1 minuto.
- 7 Estando caliente el manjar agregar el queso cheddar y disolver bien, luego disolver queso crema y la crema pura.
- 8 Agregar la espinaca previamente salteada, seguir disolviendo y condimentando al gusto.
- 9 Dejar enfriar el relleno antes de hacer la empanadas.

## Masa





- 1 Pesar todos los ingredientes.
- 2 Colocar en la amasadora o batidora todos los ingredientes menos la harina y mezclar hasta disolver bien todo.
- 3 Agregar la harina y amasar hasta desarrollar el 75% del gluten.
- 4 Dividir la masa en piezas de 3 onzas cada una y bolear. Reposar las bolitas durante 15 minutos.
- 5 Con la ayuda de un bolillo estirar en forma redonda las bolitas hasta un diámetro de 15 cm. aproximadamente. Colocar relleno al centro de la pieza y con la ayuda de huevo sellar.
- 6 Colocar las empanadas en bandejas previamente engrasadas.
- 7 Barnizar las empanadas con huevo y colocar queso parmesano sobre la misma.
- 8 Hornear a 170°C (340°F) durante 18 a 20 minutos.





# PASTEL BIGOTE





## PARA LA BASE

|  | %   | Libras | Onzas |
|--|-----|--------|-------|
|  Premezcla para Pastel Chocolate MM | 100 | 1      |       |
|  Huevo                              | 35  |        | 6     |
|  Agua                               | 35  |        | 4     |
|  Aceite                             | 28  |        | 5     |

## GANASH

|   | Cantidad |
|---|----------|
|  Crema para Batir sin montar | 8 onzas  |
|  Chocolate Cobertura         | 8 onzas  |

## PARA LA DECORACIÓN

|  | Cantidad  |
|--|-----------|
|  Crema Batida Chocolate | 1/2 lts.  |
|  Anicillos de Chocolate | 1/2 libra |
|  Ganash                 | 16 onzas  |

## BASE

- 1 Pesar todos los ingredientes
- 2 Para la base vamos a colocar en la batidora el huevo, agua, Premezcla y mezclaremos por 30 segundos en primera velocidad, luego subir la velocidad a media y mezclar por 2 minutos más hasta obtener 2.5 minutos de mezcla.
- 3 Hacer limpieza del tazón con miserable o paleta de goma.
- 4 Posteriormente adicionar el aceite y mezclar por 1 minuto con 30 segundos más en primera velocidad.
- 5 Colocar el batido en el molde previamente engrasado y llevar al horno a una temperatura de 150°C (302°F) por un lapso de 45 a 60 minutos dependiendo el tamaño del molde.

## GANASH

- 1 Colocar el chocolate en baño maría a temperatura media hasta que se funda completamente.
- 2 Agregar la crema sin montar, sin dejar de mover hasta obtener una consistencia fluida y brillante.

## MONTAJE

- 1 Partir la base redonda en dos buscando una forma de gota.
- 2 Partir para rellenar con la crema batida, forrar la base y ponerla a congelación por 1 hora.
- 3 Temperar el ganash para poder bañar las partes individuales.
- 4 Dejar que elimine el exceso y colocar el topping.

**Rendimiento:** 1 pastel #22



¡ESTAMOS  
PREPARADOS  
**PARA**  
SERVIRTE!

Con todas las medidas necesarias de bioseguridad estamos atendiendo en nuestras sedes, **Zona 12, Tienda Cedecap, Molino Excelsior y Tienda Express**, para tu tranquilidad y la nuestra.

¡CONSULTA NUESTROS HORARIOS!



TE INVITAMOS A QUE  
PARTICIPES EN NUESTRO  
**FACEBOOK LIVE**  
donde nuestros expertos compartirán  
cursos de panadería y repostería

Visita nuestras redes,  
da click aquí y conéctate:

**CEDECAP GUATEMALA**



**MAYO**

| Fecha | Curso                   | Hora     | Transmitido desde Sede | Instructor       | Nivel de Cursos |
|-------|-------------------------|----------|------------------------|------------------|-----------------|
| 4     | Maseta de Cupcakes      | 10:00 am | Guatemala              | Oscar Corado     | 🌾🌾🌾             |
| 5     | Pie Decorado para Mamá  | 10:00 am | Quetzaltenango         | Erick Mazariegos | 🌾🌾🌾             |
| 11    | Cronuts                 | 10:00 am | Guatemala              | Abner Esteban    | 🌾🌾🌾             |
| 12    | Magdalena con Premezcla | 10:00 am | Quetzaltenango         | Erick Mazariegos | 🌾🌾🌾             |
| 18    | Elaboración de Brownie  | 10:00 am | Guatemala              | Oscar Corado     | 🌾🌾🌾             |
| 19    | Pan Baguette            | 10:00 am | Quetzaltenango         | Erick Mazariegos | 🌾🌾🌾             |
| 25    | Pan al Pesto            | 10:00 am | Guatemala              | Abner Esteban    | 🌾🌾🌾             |
| 26    | Pan de Queso            | 10:00 am | Quetzaltenango         | Erick Mazariegos | 🌾🌾🌾             |

**JUNIO**

| Fecha | Curso                                    | Hora     | Transmitido desde Sede | Instructor       | Nivel de Cursos |
|-------|--|----------|------------------------|------------------|-----------------|
| 1     | Especial del Día del Padre Pastel Bigote | 10:00 am | Guatemala              | Oscar Corado     | 🌾🌾🌾             |
| 5     | Pastel de Fútbol                         | 10:00 am | Quetzaltenango         | Erick Mazariegos | 🌾🌾🌾             |
| 8     | Grisines de Sabores                      | 10:00 am | Guatemala              | Abner Esteban    | 🌾🌾🌾             |
| 9     | Empanadas de Espinaca                    | 10:00 am | Quetzaltenango         | Erick Mazariegos | 🌾🌾🌾             |
| 15    | Cinnamon Roll                            | 10:00 am | Guatemala              | Oscar Corado     | 🌾🌾🌾             |
| 16    | Charola de Hojaldre                      | 10:00 am | Quetzaltenango         | Erick Mazariegos | 🌾🌾🌾             |
| 22    | Chiquiadores con Premezcla               | 10:00 am | Guatemala              | Oscar Corado     | 🌾🌾🌾             |
| 23    | Calzone                                  | 10:00 am | Quetzaltenango         | Erick Mazariegos | 🌾🌾🌾             |
| 29    | Champurrada Integral                     | 10:00 am | Guatemala              | Abner Esteban    | 🌾🌾🌾             |
| 30    | Pan Cortada de Colores                   | 10:00 am | Quetzaltenango         | Erick Mazariegos | 🌾🌾🌾             |

- 🌾 Básico (1 trigo): Formulas y procedimientos básicos a mano.
- 🌾🌾 Especialidad (2 trigos): Cursos especiales de temporada nivel intermedio.
- 🌾🌾🌾 Avanzado (3 trigos): Fórmulas y procedimientos avanzados, tecnicados.

DA CLICK AQUÍ Y CONÉCTATE:



## CENTRO DE DESARROLLO Y CAPACITACIÓN

Apoyamos y contribuimos al  
desarrollo de nuestros clientes con  
capacitación permanente y asesoría  
personalizada en su negocio.

GUATEMALA

5<sup>a</sup>. Av. 13-06, zona 9

Local A y B

QUETZALTENANGO

12 Av. 1-82, zona 3

